



## **Unsere Menüvorschläge**

gültig ab Dezember 2016

Die Weinschänke Rohdental liegt direkt am Fuße des Amelungsberges zentral im romantischen Weserbergland, mitten zwischen den historischen Städten Hameln und Rinteln an der L 434.

Der ideale Aufenthalt für Festlichkeiten aller Art, ob im geschäftlichen oder privaten Bereich.

Wir veranstalten für Sie:

**F e s t l i c h k e i t e n**  
**F a m i l i e n f e i e r n**  
**B e t r i e b s f e s t e**

Für Gäste von außerhalb bieten wir in ruhiger Lage  
15 gemütlich eingerichtete Fremdenzimmer  
und 4 Ferienwohnungen an.

Familie Goedecke und das Rohdentaler Team  
wünschen Ihnen fröhliche Stunden und einen  
angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

**Familie Goedecke**  
**Weinschänke Rohdental**  
**Rohdental 20**  
**31840 Hessisch Oldendorf**  
**Tel: 05152-94120**

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen nur eine Hilfestellung zur Auswahl Ihrer Essensfolge sein, saisonale Produkte berücksichtigen wir gerne z. B. Spargelessen oder Gänseessen.

Für individuelle Wünsche oder Besonderheiten jeglicher Art stehen wir Ihnen gern zur Verfügung. Bedenken Sie bitte, dass die Ausrichtung einer Feier viel Planung und Zeit in Anspruch nimmt. Um Ihnen die Entscheidung und Auswahl leichter zu machen, bieten wir Ihnen ein persönliches Gespräch an, in dem wir gerne auf Ihre Wünsche eingehen, aber auch mit unserer Erfahrung zum Gelingen der Festlichkeiten beitragen möchten.

Wir bitten Sie weiter, die einzelnen Gänge der Menüs Ihrer Wahl einheitlich zu bestimmen, wobei wir gerne auf Vegetarier oder Allergiker Rücksicht nehmen.

Unsere Hauptgänge servieren wir auf Platten, so können Sie verschiedene Braten miteinander kombinieren.

Von unserer Tafel soll niemand hungrig aufstehen, deshalb geben wir die Hauptgerichte gerne nach, bis der Letzte Ihrer Gäste gesättigt ist.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir im Menübereich keine übergebliebenen Speisen außer Haus geben dürfen.

**In all unseren Speisen verwenden wir keinerlei deklarationspflichtige Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe.**

**Sie wollen Feiern ???? - Wir bieten das Programm!!!**

Ob Geburtstag, Hochzeit, Hochzeitsjubiläum oder einfach nur ein Grund zum Feiern, legen Sie die Vorbereitungen und den Ablauf Ihrer Feier in die Hände des Rohdentaler Teams.

Nutzen Sie unsere Angebote, die auf fast alle Bedürfnisse unserer Gäste zugeschnitten sind.

## Unser Partypaket, geschnürt für Ihr Wohlbefinden!!

Gästeempfang mit Sekt (Hausmarke) oder  
einem Begrüßungscocktail (0,1cl) und Fingerfood  
(bei schönem Wetter in unserem Mühlradgarten)

\*\*\*

Rotwein, Weißwein, Rose (Hausweine)  
Herforder-Pils vom Fass, Säfte und Limonaden,  
6 Spirituosen nach Ihrer Wahl, z. B.:

Ramazotti, Jägermeister, Malteser Aquavit,  
Obstler, Wackelpeter, Tequila, Baileys,  
in Mix-Getränken Jim Beam und Baccardi

\*\*\*

Kaffee, Tee und unsere Kaffeespezialitäten  
pro Person 34,50 Euro  
(ab 03.00 Uhr für jede weitere Stunde je 50,00 Euro)

\*\*\*

Kerzen und Servietten nach Ihrer Wahl  
pro Person 0,50 Euro

\*\*\*

Nur Fingerfood:  
Pyramide mit Pfannkuchennöllchen Schinken / Lachs  
oder Minipizzen  
pro Person 2,70 Euro

\*\*\*

Ihre Gäste kommen von außerhalb oder wollen nicht mehr fahren????  
Nutzen Sie unser Hotelangebot für Familienfeiern zum Sonderpreis

Doppelzimmer 63.00 Euro

Einzelzimmer 38.00 Euro

Wir sind Ihnen gerne behilflich, das geeignete Rahmenprogramm für  
Ihre Feier zusammen zu stellen. Benötigen sie eine Musikkapelle oder  
einen Allein-Unterhalter; eine Showeinlage durch einen Künstler oder  
einfach nur Ideen Ihre Gäste zu unterhalten?

Dann sprechen Sie uns bitte an. Auch beim Gestalten der  
Einladungen, Tischkarten und dem Blumenschmuck stehen wir  
Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

## **Vorspeisenbuffets**

Wählen Sie vor Ihrem Hauptgang am Tisch ein Vorspeisenbuffet. Geben Sie sich und Ihren Gästen die Möglichkeit von einer reichhaltigen Vorspeisenauswahl zu schlemmen. Sie haben die Wahl, das Buffet separat zu stellen oder es sich auf Etageren am Tisch servieren zu lassen.

### **Norddeutsches Vorspeisenbuffet**

Angemachte Nordseekrabben;  
Reinerbecker Rauchforelle und handgesalzener Rauchlachs  
mit Sahnemeerrettich;  
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce;  
Salat der Saison mit in Speck gebratenen Champignons,  
Katenrauchschinken und geräucherte Putenbrustrollchen  
mit Waldorfsalat gefüllt;  
Hausgemachte Tafelspitz-Terrine mit Remouladensauce;  
Butter und Brotauswahl

16,20 Euro pro Person

### **Mediterranes Vorspeisenbuffet**

Anti Pasti mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Oliven,  
Vitello tonnato: rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce;  
Riesengarnelensalat; Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum;  
Luftgetrockneter Schinken auf Galiamelone;  
Kräuter-Carpaccio vom Rind mit Parmesanspäne,  
Aioli, Butter und Chiabattabrot

16,20 Euro pro Person

## Vorspeisen für Ihre Feier

### Rohdentaler Salatteller

frisch angemachter Salat von Tomate, Gurke, Paprika,  
Weißkohl, Möhre, grünem Blattsalat mit dreierlei Dressing

4,95 Euro

Romanasalat mit schwarzen Olivenscheiben,  
Strauchtomaten, Balsamico-Senfdressing,  
Parmesanspänen und hausgebackener Käsestange

6,20 Euro

Feldsalat mit in Speck gebratenen Champignons,  
frischen Kräutern und Balsamicodressing

6,20 Euro

### Hausgebeizter Graved-Lachs

mit einem Reibekuchen aus eigener Herstellung,  
Honig-Senf-Dillsauce und Salatbouquet  
mit hellem Balsamicodressing

8,40 Euro

Lauwarmes Reinerbecker Rauchforellenfilet  
mit Gurken-Meerrettichsalat, Wildpreiselbeeren,  
Salatbouquet und Baguette

8,90 Euro

Lauwarm pochirtes Lachsforellenfilet mit Basilikumpesto,  
Salatkranz mit hellem Balsamicodressing und Baguette

8,90 Euro

Luftgetrockneter Schinken aus der Landschlachtereier Steding  
auf Galiamelone, Chiabattabrot und Butter

6,70 Euro

Feines Rindercarpaccio mit Dijonsenfmarinade,  
gerösteten Pinienkernen, Parmesanspälen und Baguette  
12,40 Euro

Blätterteigpastete mit Zungenragoutfüllung  
und Salatgarnitur  
7,20 Euro

## Suppen

Rohdentaler Hochzeitssuppe,  
hausgekochte Rinderbrühe mit Eierstich, Nudeln,  
Möhren, Spargel und kleinen Mettbällchen  
in der Terrine serviert  
5,20 Euro

Hühnerbrühe,  
hausgekochte Hühnerbrühe mit Eierstich,  
Nudeln, Möhren, Spargel und Hühnerfleisch  
in der Terrine serviert  
5,20 Euro

Rohdentaler Kartoffellauchsuppe mit Petersiliensahne,  
Kochschinkenstreifen und Brotcrôutons  
Tasse 5,20 Euro

Wildkraftbrühe Jägerart  
mit hausgemachten Wildklößen und Gemüsestreifen  
Tasse 5,40 Euro

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Basilikumravioli  
Tasse 5,90 Euro

Leichte Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne,  
Reis und Tomatenconfit  
Tasse 5,20 Euro

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern mit Sahnehaube,  
geräuchertem Lachs und hausgemachter Käsestange  
Tasse 5,70 Euro

## Hauptgänge

Hochzeitsbraten von Rind und Schwein mit Sahnechampignons,  
Gemüseplatte der Saison, Salatauswahl mit dreierlei Dressing  
oder Bohnensalat, Selleriesalat, grüner Blattsalat mit Sahnedressing,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 18,40 Euro

Schweinefiletbraten in Sauerrahm mit Sahnechampignons,  
Gemüseplatte der Saison, Salatauswahl mit dreierlei Dressing  
oder Bohnensalat, Selleriesalat, grüner Blattsalat mit Sahnedressing,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 21,70 Euro

Kalbsbraten nach Art des Hauses mit Edelpilzen,  
Gemüseplatte der Saison, Salatauswahl mit dreierlei Dressing  
oder Bohnensalat, Selleriesalat, grüner Blattsalat mit Sahnedressing,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 22,80 Euro

Kalbsgeschnetzeltes nach Art des Hauses  
mit frischen Champignons, jungen Erbsen,  
grünem Blattsalat mit Sahnedressing,  
Kartoffelrösti und Salzkartoffeln 23,90 Euro

Braten von der Lammkeule mit Schmortomatensauce,  
mediterranem Paprikagemüse und Speckbohnen,  
Kartoffelgratin und Kartoffelrösti 19,50 Euro

Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste  
mit Rosmarinsauce, Speckbohnen, Grilltomate,  
Kartoffelgratin und Kartoffelrösti 26,40 Euro

Zungenragout nach Art des Hauses  
mit frischen Champignons, Saucissechen,  
grünem Blattsalat mit Sahnedressing,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 19,80 Euro



Rosa gebratenes Roastbeef von der deutschen Färse  
in der Kräuterkruste, Schalottensauce und Sauce Bearnaise,  
Gemüseplatte der Saison, Salatauswahl mit dreierlei Dressing,  
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln 27,20 Euro

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Speck ummantelt,  
junge Pfifferlinge, feine Prinzessbohnen,  
Grilltomate, Salatauswahl mit dreierlei Dressing,  
Kartoffelgratin und Kartoffelrösti 31,60 Euro

### **Hauptgänge vom Geflügel**

Braten von der Putenbrust in Curryrahm  
mit gebackener Banane, Gemüseplatte der Saison,  
grünem Salat, Kartoffelkroketten und Reis 18,90 Euro

Putenbraten in der Dicken Rippe gebraten mit Rahmsauce,  
Gemüseplatte der Saison und Salatauswahl mit dreierlei Dressing,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 18,90 Euro

Knuspriger Braten von der Landente mit Orangensauce,  
Apfelrotkohl, Blattsalat mit Sahnedressing,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 21,70 Euro

Rosa gebratene Flugentenbrust mit Orangenconfit,  
Rotweinsauce, Gemüseplatte der Saison,  
Kartoffelrösti und Herzoginkartoffeln 24,40 Euro

## **Fischhauptgänge**

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Dill-Rahmsauce,  
jungem Blattspinat, Broccoli und Salzkartoffeln 19,30 Euro

Gebratenes Flusszanderfilet auf Riesling -Rahmsauerkraut  
mit knusprigem Speck und Salzkartoffeln 20,10 Euro

Forelle Müllerin oder Blau mit Sahnemeerrettich,  
zerl. Butter, grünem Blattsalat mit Sahnedressing,  
Salzkartoffeln 19,50 Euro

## **Wildhauptgänge**

Wildragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren gefüllter  
Williams-Christbirne, Apfelrotkohl,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 18,90 Euro

Hirschkalbskeule mit Waldpilzen, Rahmsauce,  
Williams - Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl und jungen Bohnen,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 23,20 Euro

Wildschweinkeulenbraten mit Waldpilzen,  
Preiselbeeren gefüllter Ananasscheibe garniert,  
Apfelrotkohl und jungen Bohnen,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 23,20 Euro

Rehkeule in Portweinsauce mit Pfifferlingen,  
Schmorapfel oder Preiselbeeren gefüllter  
Williams-Christbirne garniert,  
Apfelrotkohl und Rosenkohl,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 26,90 Euro

## Fleischgerichte aus der Pfanne

Schweineschnitzel paniert oder natur  
mit Sahnechampignons, Gemüseplatte der Saison,  
Salatauswahl mit dreierlei Dressing,  
Pommes frites und Salzkartoffeln 15,60 Euro

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons,  
Gemüseplatte der Saison und Salatauswahl mit dreierlei Dressing,  
Kartoffelgratin und Kartoffelkroketten 21,60 Euro

Rinderfiletsteak (ca. 190g) mit Pfefferrahm, gebratenen  
Champignons,  
marktfrische Gemüseauswahl und Salatauswahl mit dreierlei  
Dressing, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin 31,60 Euro

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Supreme“ mit Kokos - Curryrahm,  
gebackener Banane, Gemüseplatte der Saison,  
grünem Blattsalat mit Sahnedressing,  
Kartoffelkroketten und Butterreis 18,90 Euro

## Nachspeisen

Stellen Sie sich Ihre Auswahl an Desserts selbst aus unserer Liste zusammen. Dabei berechnen wir Ihnen:

bei einer Sorte	3,60 Euro
bei zwei Sorten	5,70 Euro
bei drei Sorten	6,80 Euro

- gekochter Vanillepudding
- gekochter Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Rote Grütze aus Waldbeeren und Sago mit Vanillesauce
- Sherrycreme mit Schokoladenstückchen
- „Mohrenkopf“ zarte Rumcreme mit einem Deckel aus Schokolade
- „Hannoversche Welfenspeise“  
Vanillecreme mit einem Deckel aus Weißweinschaum
- Erdbeercreme
- Zitronencreme
- Schokoladenmousse
- Rotweincreme
- Mokka-creme
- Tiramisu
- Joghurt-Pfirsichcreme
- Joghurt-Sanddorn
- Quarkspeise mit Früchten
- Bayrische Crème mit Erdbeermark
- Obstsalat aus frischen Früchten mit Schlagsahne

Alle Desserts werden mit Sahne garniert und in Schalen serviert.

## Eisbecher

Eisbecher mit frischen Früchten und Sahne garniert	4,50 Euro
Schwarzwaldbecher Vanilleeis mit Sauerkirschen und Kirschwasser, Sahne und Schokoladenstreuseln	4,70 Euro
Pfirsich Melba Vanilleeis mit Pfirsichhälfte, Sahne und Himbeersauce	4,70 Euro
Birne Helene Vanilleeis mit Birnenhälfte, Sahne und Schokoladensauce	4,70 Euro
Eiskaffee oder Eisschokolade	3,20 Euro
Vanilleiscreme mit heißen Himbeeren	5,20 Euro
Vanilleiscreme mit heißen Sauerkirschen	5,20 Euro
Gemischtes Eis mit Sahne	3,90 Euro
Beschwipste Birne Birne mit Birnenbrand, feine Walnusseiscreme, Schokoladensauce und Sahne garniert	5,20 Euro
Eisbecher Rohdental verschiedene Eissorten, Waldfrüchte eingelegt in Rohdentaler Wein, mit Sahne garniert	5,20 Euro
Eisbombe mit Sahne bunt garniert ab 8 Personen, pro Person	5,20 Euro

## Rohdentaler Dessertteller

### Dessertteller Black & White

Schwarze und weiße Schokoladenmousse mit Himbeermark,  
frischen Früchten, Sahne und Gebäck 6,80 Euro

Crème Brûlée mit frischem Beerenobst 5,75 Euro

Panna Cotta im Glas mit Erdbeerhaube 3,65 Euro

## Rohdentaler Landbuffet

Rohdentaler Hochzeitssuppe  
(am Tisch serviert)

Jungschweinschinken aus dem Ofenrohr mit Röstzwiebeln  
und Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit gebackener Banane  
oder

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce  
mit gebratenen Champignons und Frühlingslauch  
\*\*\*

Gemüseplatte der Saison,  
Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Butterreis  
\*\*\*

Auswahl an frischen Salaten mit dreierlei Dressing,  
Bauernsalat mit Feta, Tomate - Mozzarella  
\*\*\*

Fischplatten „Rustikal“  
von Rauchforelle, Raumlachs, Graved Lachs  
und Makrele mit Meerrettich, bunt garniert  
\*\*\*

Bunte Eierplatte mit Kochschinkenröllchen,  
Frühlingslauch und Spargel,  
Anti - Pasti: gegrilltes, mariniertes Gemüse und gefüllte Paprika  
\*\*\*

Deftige Platte mit Schnitzelchen,  
Cocktailfrikadellen und Chicken Wings  
\*\*\*

Rote Grütze aus Waldbeeren mit Vanillesauce,  
Panna Cotta und Obstsalat von frischen Früchten,  
Käse vom Brett  
\*\*\*

Brotauswahl und Butter

ab 20 Personen

34,90 Euro pro Person

## Rohdentaler Landbuffet „Klassisch“

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Champignons,  
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise  
(von der deutschen Färse)

oder

Putenbraten in der Dicken Rippe gebraten

\*\*\*

Marktfrische Gemüseauwahl, Grilltomaten,  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

\*\*\*

Auswahl an frischen Salaten mit dreierlei Dressing,  
bunter Ananas - Eisalat und feiner Geflügelsalat Madras

\*\*\*

Feine Fischauswahl von Räucherforelle, Rauchlachs,  
Graved Lachs, Stremellachs, Heilbuttschnitte und Matjes Salat

\*\*\*

Anti - Pasti:

gegrilltes, mariniertes Gemüse und gefüllte Paprika,  
Tomate Mozzarella, Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem  
Schinken,

marinierter Spanferkelrücken mit Waldorfsalat,  
bunte Eierplatte mit Kochschinkenröllchen mit Frühlingslauch

\*\*\*

Dunkle Schokoladenmousse,  
Sherrycreme mit Schokoladenstückchen,  
Tiramisu und Joghurtschaum mit Früchten garniert,  
Käse vom Brett

\*\*\*

Brotauswahl mit Butter

ab 20 Personen 37,10 Euro pro Person



## **Rohdentaler Buffet „Gala“**

Hirschkeule mit Edelpilzen,  
Rosa gebratenes Roastbeef oder Schweinefiletbraten,  
Lachs auf Spinat mit Dillrahmsauce

\*\*\*

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten,  
feine Gemüseplatte und Apfelrotkohl

\*\*\*

Blumenkohl - Broccolisalat, Chinakohl - Sprossensalat,  
gemischte Blattsalate mit Senfdressing,  
Ananas - Eissalat, Waldorfsalat und feiner Geflügelsalat Madras

\*\*\*

### **Fischauswahl**

Räucherforelle, Rauchaal, Graved Lachs, Rauchlachs,  
Heilbutt, Fischterrinen, frische Nordseekrabben,  
Riesengarnelensalat und marinierte Meeresfrüchte

\*\*\*

Gebratenes Geflügel ( Ente, Poularde ) bunt garniert,  
Schweinemedallions mit Leberfarce und Früchten,  
Rehrücken Baden-Baden mit Sauce Cumberland,  
Wildpastete mit Preiselbeeren,  
Eierplatte mit Kochschinkenröllchen,  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken,  
Tomaten - Mozzarella mit Balsamicodressing

\*\*\*

Feine Edel - Käse mit Früchten,  
Dessertvariation

\*\*\*

Brotsortiment und Butter

ab 30 Personen 47,20 Euro pro Person

## **Niedersächsisches Landbuffet**

Rohdentaler Kartoffellauchsuppe  
oder Rohdentaler Hochzeitssuppe  
(am Tisch serviert)

\*\*\*

### **Kalte Auswahl**

#### Kalte Fischauswahl:

Marinierte Nordseekrabben, geräucherte Forellen  
und handgesalzener Rauchlachs mit Sahnemeerrettich,  
Matjesfilet mit Hausfrauensauce,  
hausgebeizter Graved-Lachs, geräucherte Makrele

\*\*\*

Luftgetrockneter Landschinken und geräucherte Putenbruströllchen  
mit Waldorfsalatfüllung, hausgemachte Tafelspitzsülze mit  
Remouladensauce, marinierter Spanferkelrücken mit in Speck  
gebackenen Dörripflaumen, bunte Eierplatten mit  
Kochschinkenröllchen,  
deftiger Kartoffelsalat mit kleinen Frikadellen,  
Salatauswahl mit dreierlei Dressing

### **Warme Auswahl**

Zarter Rinderschmorbraten aus dem Bug in kräftiger Zwiebelsauce  
oder Hannoversches Zungenragout mit Saucissechen,  
geschmorte Wildschweinkeule mit frischen Champignons,  
auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Riesling - Rahmsauerkraut,  
marktfrische Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,  
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

### **Dessertauswahl**

Hannoversche Welfenspeise, feine Joghurtcreme mit Sanddorn,  
Rote Grütze mit Vanillesauce,  
Käseauswahl  
Brot und Butter

ab 25 Personen 41,20 Euro pro Person

## **Mediterranes Buffet**

Leichte Tomatencremesuppe mit Basilikum  
(am Tisch serviert)

### **Kalte Auswahl**

Auswahl an gegrilltem, mariniertem Gemüse,  
Paprika, Zucchini, Auberginen, getrocknete Tomaten und Oliven  
mit Frischkäse gefüllte Paprieni,  
marinierte Meeresfrüchte, exotischer Riesengarnelensalat,  
Caiperinha-Lachs  
mit Rohrzucker, Limetten und weißem Rum marinierter Rauchlachs,  
Vitello tonnato: rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce,  
Kräuter-Carpacchio vom Rind mit Parmesanspänen,  
Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken,  
Salat von Mozzarellaperlen und Kirschtomaten  
mit frischem Basilikum,  
bunter Ruccolasalat mit Paprika und Feta,  
Romanasalat mit schwarzen Oliven und hellem Balsamicodressing

### **Warme Auswahl**

In Knoblauch geschmorte Lammkeule  
oder  
Saltimbocca: Kalbsschnitzel mit Salbei und luftgetrocknetem  
Schinken umwickelt, Jungschweinschinken aus dem Ofenrohr,  
gebratene Bundbarschfilets mit Tomatenconfit,  
feine Lasagne mit vegetarischer Ricottafüllung,  
gegrilltes Gemüse von Paprika, Zucchini und Aubergine;  
Kartoffelgratin, Polenta und Rosmarienkartoffeln

### **Dessert**

Panna Cotta mit frischen Früchten,  
Tiramisu und Cappuccinoparfait  
Käseauswahl mit Früchten  
Chiabattabrot, Aioli und Butter

ab 25 Personen 41,30 Euro pro Person

## **Schnittchen für alle Gelegenheiten**

Schnittchenbuffet belegt mit Mettwurst Schinken, Schnittkäse, Forelle und Lachs	Stk. 2,75 Euro
Rohdentaler Brotburger mit Camembert, Rauchschinken und Rauchlachs	Stk. 2,30 Euro
Schnittchen für den gehobenen Anspruch belegt mit Aal, Krabben, Leberpasteten, Edelpilzkäse	Stk. 3,40 Euro

## **Mitternachtssuppen**

Rohdentaler Gulaschsuppe	Tasse 4,50 Euro
Rohdentaler Kartoffellauchsuppe	Tasse 4,50 Euro
Rohdentaler Hochzeitsuppe	Tasse 4,50 Euro

## **Mitternachtssnacks**

Bratkartoffeln mit Spiegelei	pro Person	6,50 Euro
Hot Dog	pro Person	4,70 Euro
Currywurst im Glas	pro Person	3,70 Euro